

CLOS DU MARQUIS

2003

TERROIR

Le Clos du Marquis renferme un terroir d'une très grande complexité. Issu majoritairement de graves du Quaternaire sur sous-sol gravelo-sableux et gravelo-argileux, on rencontre également des argiles plus ou moins profondes et compactes, parfois même affleurantes. La proximité de la Gironde est responsable de cette grande diversité de sols, créée au fil des périodes géologiques par superpositions successives. De plus, le fleuve génère un microclimat bien spécifique qui permet une maturité très précoce des raisins et protège le vignoble du gel. Ce camaïeu de combinaisons géologiques influe sur le développement de la vigne et sur la constitution des raisins.

MILLÉSIME 2003

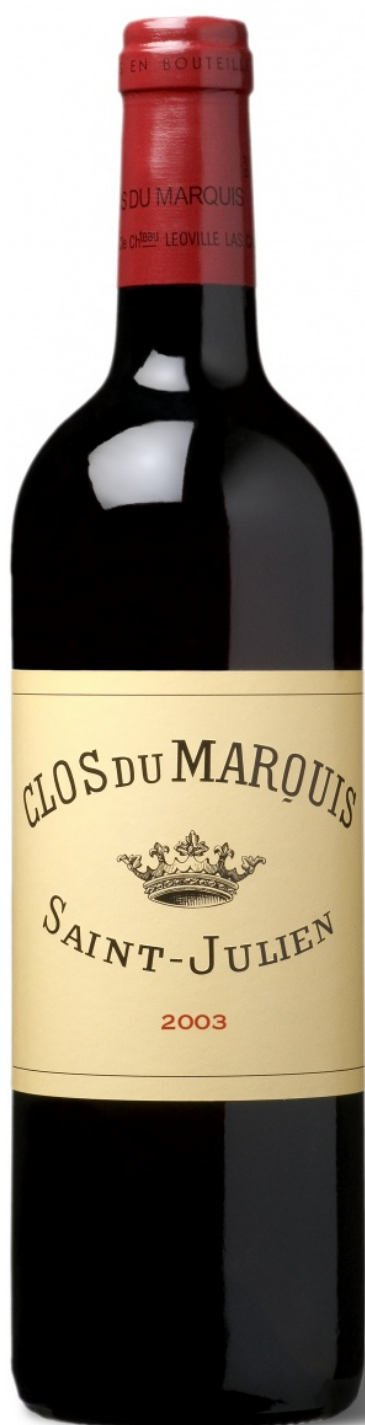
Le début du cycle fut marqué par des mois de mars et avril exceptionnellement chauds et secs. Le mois de juin fut pluvieux durant la floraison puis l'été fut marqué par des conditions caniculaires avec des températures dépassant parfois les 40°C. Les pluies de début septembre furent alors très bénéfiques pour l'achèvement de la maturation car les contraintes hydriques commençaient à devenir très sévères.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage : Cabernet Sauvignon 54% Merlot 43% Petit Verdot 3%

Date de vendange : Du 11 au 26 septembre 2003

Degré : 13,30 %vol. - Acidité Totale : 3,70 gH₂SO₄/l - pH : 3,60 - IPT : 73

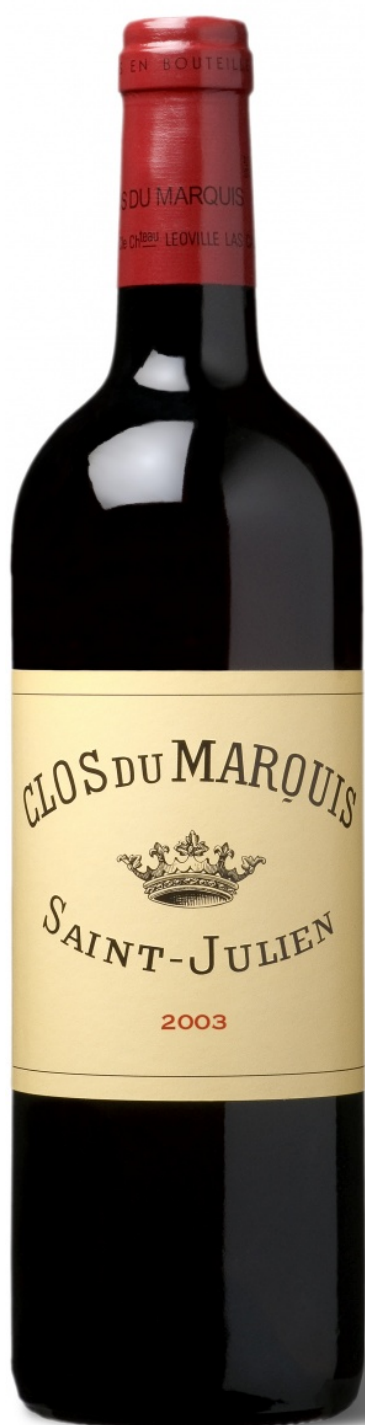


DOMAINES DELON

CLOS DU MARQUIS

2003

NOTES DE DÉGUSTATION



91/100

WINE ADVOCATE / ROBERT PARKER

In 2003, this was the second wine of Léoville Las Cases as opposed to a separate entity. A brilliant effort, it was harvested between September 11 and 26, and boasts 13.3% natural alcohol. The final blend was 54% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot and the rest Petit Verdot. Its deep garnet/ruby/plum color is followed by notes of bay leaf, black currants, licorice and lead pencil shavings. The wine is deep, full-bodied, rich and fully mature, but its length, richness, freshness and complete feel suggest it will continue to drink well for 7-8 years. It's a beauty. (August 2014)

90/100

THE WINE CELLAR INSIDER / JEFF LEVE

Earth, cigar box, roasted berries, fennel, smoke and mushroom scents create the perfume. The wine is developed and does not require additional aging. Medium/full bodied and polished in texture, the wine ends with sweet cherries. (December 2013)

15,5/20

THE WINE DOCTOR / CHRIS KISSACK

A contemporary of Léoville-Las-Cases; same estate, different vineyards. Roasted, slightly feral fruit character here, with more than a hint of damson and blackcurrant jam to it. It seems sweet and polished, but still showing some primary tones. The palate is supple, with good weight, early leafy and tobacco-tinged maturity, but still with plenty of substance, primary flavour, warm structure and grip. Appealing composition. Very solid and feels rather modern though. (March 2013)

93/100

JAMES SUCKLING

This is a mouthful, with loads of fruit and truffle character. Exotic and wild (...). (April 2012)

REVUE DU VIN DE FRANCE

Un vin savoureux et séduisant. Belle définition de la matière, avec une trame tannique fondue. La finale s'étire sur des notes de fruits frais et une touche



DOMAINES DELON

CLOS DU MARQUIS

2003

acidulée.

90/100

VINOUS / STEPHEN TANZER

Good ruby-red. Roasted plum, currant and leather on the nose. Thick, rich and deep, with uncanny sweetness and mouth coverage for this bottling. Finishes very long, with a suggestion of dried fruits and big tannins (...). (May 2006)

90/100

WINE SPECTATOR / JAMES SUCKLING

Very pretty aromas of blackberry, currant and licorice. Full-bodied, with velvety, round tannins and lots of attractive vanilla and berry flavors. Long. (March 2006)

16/20

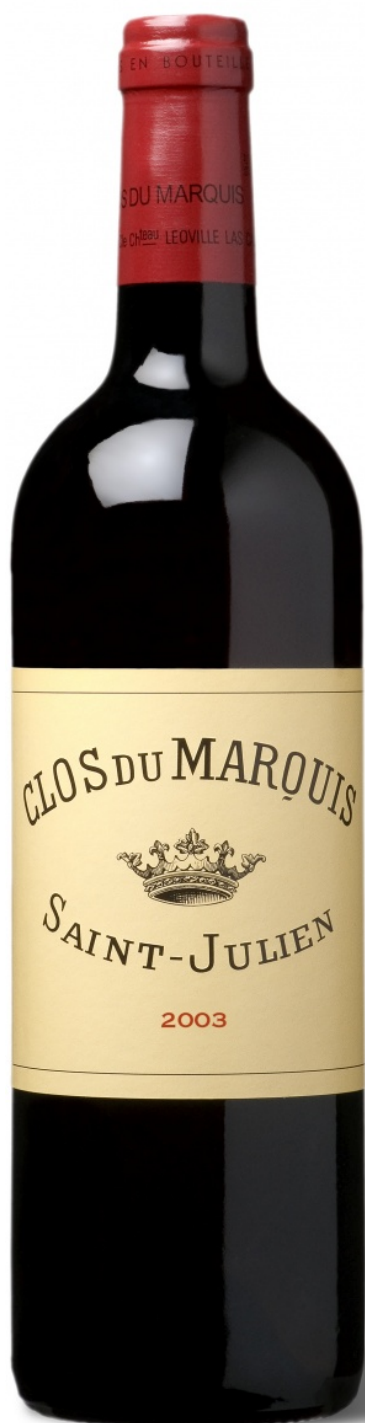
JEAN-MARC QUARIN

Fruité, crémeux et très agréable au nez. En bouche, il possède un goût inédit et un charme général étonnant. La saveur mélange le fruit frais et exotique. La fraîcheur l'emporte en finale sans aucune rigidité. (Juillet 2005)

16/20

VINUM

(June 2004)

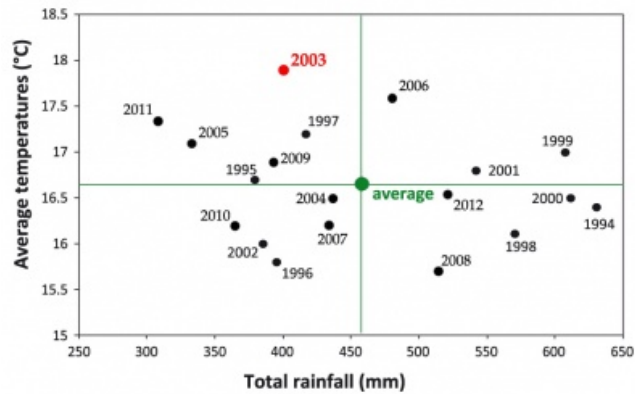


DOMAINES DELON

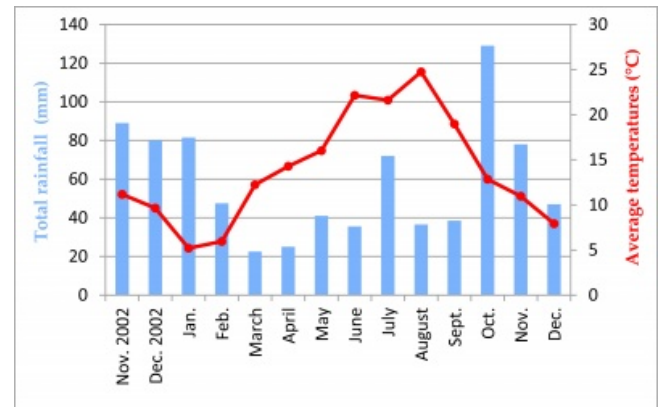
CLOS DU MARQUIS

2003

Comparatif des températures et précipitations sur la période végétative : du 1er mars au 31 octobre



Pluviométrie et températures en 2003



Stades phénologiques

